

Baranya Vármegyei SZC
Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Képzési program



2024

ÉLELMISZERIPAR**ágazathoz tartozó****4 0721 05 11****Pék****SZAKMÁHOZ teljes szakmai tartalom**

Pék	Tantárgy	Témakör	9.évfolyam ágazati alapképzés élelmiszer ágazatban	
Ágazati alapoktatás			Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			36 óra	
	Munkavállalói ismeretek tantárgy	<i>Álláskeresés (6 óra)</i>	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága	
		<i>Munkajogi alapismeretek (10 óra)</i>	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége	

			Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	
		<i>Munkaviszony létesítése (12 óra)</i>	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)	
Ágazati alapoktatás		<i>Munkanélküliség (8 óra)</i>	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái	

			Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő- közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)	
	Élelmiszerismeret		72 óra	
		<i>Anyagismeret</i> <i>(36 óra)</i>	Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban A víz szerepe az életfolyamatokban Az ivóvíz jellemzői, követelményei	
		<i>Élelmiszeripari technológiai alapok</i> <i>(36 óra)</i>	A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)	

Ágazati alapoktatás	Műszaki alapismeretek tantárgy		36 óra	
		<i>Géprajzi alapismeretek (6 óra)</i>	Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmódel készítése A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp Papírmódel készítése a képsíkok síkba forgatásával	
		<i>Gépelemek (8 óra)</i>	Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágys Oldható és nem oldható gépelemek Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon	

			Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon Tengelykötés ékkel vagy retesszel Csapágycsoportosítása, feladata, tömítési megoldások	
		<i>Erőátviteli gépelemek</i> <i>(8 óra)</i>	Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánc-hajtás, áttételek Nyomatékszármaztató hajtások csoportosítása A lapos-szíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíj feszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe A dörzshajtás, lánc-hajtás alkalmazási területei Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe	
		<i>Csövek és csővezetékek</i> <i>(8 óra)</i>	Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)	

			Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok Csővezetékek tömítése, szigetelése	
		<i>Villanymotorok, hajtóművek, áttételek (6 óra)</i>	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvi, teljesítményei, alkalmazásai Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján Hajtóművek alkalmazási területei	
	Élelmiszervizsgálat / Munkavédelem és higiénia tantárgy		90 óra	
		<i>Bevezetés a laboratóriumi munkába (10 óra)</i>	Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata	
		<i>Mintavétel (10 óra)</i>	A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása	
		<i>Tömegmérés(10 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata	
		<i>Térfogatmérés (10 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata	

		<i>Hőmérsékletmérés (6 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata	
Ágazati alapoktatás		<i>Sűrűségmérés (12 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata	
		<i>Oldatok (12 óra)</i>	Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata	
		<i>Munkavédelem (8 óra)</i>	A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében	
		<i>Higiénia (12 óra)</i>	Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiénája, a feldolgozás higiénája Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése	

	Alapozó gyakorlat tantárgy		144 óra	
Ágazati alapoktatás		<i>Mérések (70 óra)</i>	Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés	
		<i>Szakmaspecifikus alapműveletek (74 óra)</i>	Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk	
	Alágazati specializáció tantárgy		198 óra	
		<i>Alágazati specializáció (198 óra)</i>	A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök	

Pék	Tantárgy	Témakör	10.évfolyam pék szakma	
Szakmai oktatás			Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			108 óra	
	Sütőipari ismeretek	<i>Sütőipari anyagok</i>	A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai	
		<i>A sütőipari technológia szakaszai</i>	A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovászkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások	
		<i>Kenyérfélék</i>	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. A kenyérgyártás	

			eljárásai. A kovászos kenyérgyártás paraméterei. A kenyérgyártás műveletei. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek gyártása. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása	
		<i>Péksütemények</i>	Péksüteményekhez tartozó termékcsoporthoz, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával	
	Szakmai gépek		54 óra	

		<i>Sütőipari eszközök</i>	Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tárolóedények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiénijuk, tárolásuk	
		<i>A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései</i>	A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők, vízhűtők, jégpohely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénija	

		<i>A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései</i>	Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovázkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése	
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek		72 óra	
		<i>Gazdasági alapismeret</i>	A gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállalók jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek	

		<i>Vállalkozás alapítása</i>	A vállalkozások típusai, szerepe a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek	
	Portfóliókészítés		36 óra	
		<i>A portfóliókészítés alapjai</i>	A portfólió értelmezése, célja, funkciója A portfólió tartalmi elemei A portfólió formája, formai követelményei A portfólió készítésének menete A portfólió értékelésének szempontjai	
		<i>Bemutakozás, célkitűzés</i>	Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása	
				630 óra
	<i>Sütőipari termékek készítése</i>	<i>A raktározás és az előkészítés műveletei</i>		Nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése,

				előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkészítés
		Technológiai műveletek		Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kováskészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovások készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások kézzel és géppel, alakítási műveletek kézzel és géppel. Gömbölyítés, alakítás, sodrás, fonások, nyújtás, szaggatás, töltés, csomagolás stb. A kelesztés elvégzése. Kelesztők szabályozása, kelesztőeszközök előkészítése. Kelesztési eljárások paramétereinek beállítása, megkeltség megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek besabályozása. A kisütés elvégzése. A

				késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek
		<i>Péksütemények készítése</i>		A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél. Péksütemények tésztakészítési eljárásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése. Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése. Péksütemények tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzemi kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

Pék	11.évfolyam			
Szakmai oktatás	Tantárgy	Témakör	Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			77,5 óra	542,5 óra
	Süítőipari ismeretek	<i>Finompékárúk</i>	A finompékárúkhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékeik. Finompékárúk jellemzői. Finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, célmargarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárúk sütésének eljárásai és jellemző	

			paramétereit. Finompékáruk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával	
		Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsíradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek. Kompletált termékek	
		Hagyományos sütőipari termékek	Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében	
		Egyedi technológiák	Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsíradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege	
	Szakmai gépek		62 óra	

		<i>A tésztafeldolgozás gépei</i>	Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői	
		<i>Kelesztők</i>	A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések	
		<i>Kemencék és sütők</i>	Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénijája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénijája	

		<i>A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései</i>	Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiénája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei	
			46,5 óra	
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	<i>Vállalkozás működtetése</i>	A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. A vállalkozások megszüntetése	
	Portfóliókészítés		46,5 óra	

		<i>Dokumentumgyűjtés</i>	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió	
		<i>Összegzés, reflexió</i>	Az összegzés tartalmi elemei Összegzés (reflexió) írása	
	Sütőipari termékek készítése			542,5 óra
		<i>Finompékárak készítése</i>		A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékek előállítása. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon.

				Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajás eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékáruk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékáruk kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékáruk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékáruk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
		<i>Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése</i>		Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elősütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése (részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű

				sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése
		<i>A pékség működése</i>		A pékségek helyiségei, rendeltetése. A nyersanyag átvételének műveletei. A raktárak jellemzői. Különböző tárolási módok. Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszközök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A jelenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztálkodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások
	Munkavállalói idegennyelv		31 óra	
		<i>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</i>	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az	

			álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése, íráskészség).	
		<i>Önéletrajz és motivációs levél</i>	A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait, hivatalos levél tartami és formai követelményeit.	
		<i>Small talk” – általános társalgás</i>	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél,	

			környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.	
		<i>Állásinterjú</i>	Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon.	